

Coca salada de pastanaga

L'Argentina

Míriam Ferrari Risso

Ingredients

2 làmines de massa brisa
2 cullerades d'oli
8 pastanagues
1 porro o 1 ceba tendra
2 ous
250 g formatge ratllat



Preparació

Escalfeu l'oli en una paella i poseu-hi la ceba o el porro a sofregir, a foc suau. Mentrestant ratlleu les pastanagues i afegiu-les al sofregit. Deixeu que es cogui tot uns 10 minuts.

Bateu els ous i reserveu-ne una mica al plat per poder pintar la massa.

Poseu una làmina de pasta brisa en un motlle baixet que pugui anar al forn.

Afegiu al sofregit el formatge ratllat i els ous batuts, i aboqueu-ho tot sobre la massa brisa. Cobriu-ho amb l'altra làmina de massa i feu com una empanada. Pinteu tota la part de dalt amb l'ou que havíeu reservat. Finalment, deixeu-ho coure al forn uns 25-30 minuts a 200° fins que es dauri.

Ja teniu el plat llest per a menjar calent o fred.